REDAELLI DE ZINIS

Benaco Bresciano

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TOPAZIA

Collocazione geografica dei vigneti:
In Calvagese Riviera, nella valle del Chiese, media pianura (mt.200).
Coltivazione in vigenti con diradamento in pianta a luglio.
Forma di allevamento: cordone speronato con poche emme

Uve da cui è prodotto e lavorazione:
Sauvignon blanc (90%) e Chardonnay surmaturo (10%).
Raccolta manuale delle uve surmature, a fine ottobre, in piccole cassette, ove le uve appassiscono fino a dicembre con temperatura controllata, allorquando vengono pigiate con pressa soffice. I mosti fermentano in barrique nuove d'acacia, a tostatura bionda, per 90 giorni. Poi, dopo un breve passaggio a freddo in contenitori d'acciaio, ritornano a maturare per almeno 2 anni in bottiglie cartonate sdraiate.

Esame organolettico:
Colore: giallo topazio, con riflessi ramati ed ambrati;
Profumo: fresco, seppur pieno e penetrante, con un retrogusto aromatico deciso;
Sapore: intenso che ricorda sole e terre aride, delicatamente acidulo nel retrogusto;
Alcool: 15% vol e più.

Gastronomia:
Qualificazione: tipico vino per dolci a pasta secca.
Si propone con successo nella degustazione di formaggi: dai molli ai freschi (accompagnati da mostarde di frutta) ai formaggi di capra e pecora, ai formaggi erborinati, al gorgonzola ed a tutti i formaggi di monte stagionati.

Servizio:
Gradisce essere servito freddo a 8°C – 10°C.

Azienda Vitivinicola Redaelli De Zinis – Via N.H. Ugo De Zinis 10 – 25080 – Calvagese della Riviera – Brescia
Tel.: 030.601001 – www.dezinis.it